

BAB IX

KESIMPULAN

Usaha “*Delicious Pudding*” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi, layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Swasta Perorangan
Lokasi	: Jalan Raya Dukuh Kupang No. 31-A, Surabaya
Waktu operasi	: 8 (delapan) jam/hari, 1 minggu = 5 hari kerja
Kapasitas produksi	: 200 <i>cup</i> /hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 411.192. 202,10
Biaya produksi total (MC)	: Rp 413.072.072,12
MARR	: 12,26%
Laju pengembalian modal (ROR) :	
Sebelum pajak	: 50,11%
Setelah pajak	: 48,51%
Waktu pengembalian modal (POT) :	
Sebelum pajak	: 23 bulan 22 hari
Setelah pajak	: 24 bulan 15 hari
Laba kotor/tahun	: Rp 206.074.646,00
Laba bersih/tahun	: Rp 199.474.646
Harga jual produk	: Rp 11.000,00
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 660.000.000,00
Titik impas/BEP	: 46,35%

DAFTAR PUSTAKA

- Aries, R.S., R.D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York : McGraw-Hill Book Company.
- Arisandi dan Andriani. 2008. *Khasiat Berbagai Tanaman Untuk Pengobatan*. Jakarta : Eksa Media.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2018. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 30 Tahun 2018 Tentang Konsumsi Pangan*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2001. Standar Nasional Indonesia. SNI -01-3140-2001. Gula Kristal Putih. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. SNI 7388-017-2009. Jakarta
- Bejo, S. 2005. *Manajemen Tenaga Kerja Indonesia Pendekatan Administratif dan Operasional*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Buschmann, A. H., C. Camus, J. Infante, A. Neori, A. Israel, C. Maria, H. González, V. Sandra, Pereda, J. L. G. Pinchetti, A. Golberg, N. T. Shalev, and A.T. Critchley. 2017. Seaweed Production: Overview Of The Global State Of Exploitation, Farming and Emerging Research Activity. *European Journal of Phycology*. 52(4): 391-406.
- Campo, V.L., D.F. Kawano, S. Júnior, D.B., Carvalho. 2009. Carrageenans: Biological Properties, Chemical Modifications and Structural Analysis, Carbohydrate Polymers. *Journal of Food Science and Technology* 4(1) : 1-10
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Perpustakaan Nasional. Jakarta
- Departemen Kebijakan Ekonomi dan Moneter. 2015. Laporan Inflasi. <http://www.bi.go.id/id/moneter/inflasi/data/Default.aspx> (15 Oktober 2018).

- Departemen Kesehatan Rakyat Indonesia. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta.
- Diharmi, A. 2016. *Karakteristik Fisiko-Kimia Karagenan Rumput Laut Merah (Rhodophyta) dari Perairan Nusa Penida, Sumenep, dan Takalar*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Engel, F., R.D. James, Blackwell, W.P. Miniard. 2004. *Perilaku Konsumen*. Jakarta : Binarupa Aksara.
- Faras, A.F., S.S. Wadkar, and J.S. Ghosh. 2014. Effect of Leaf Extract of Pandanus amaryllifolius Roxb on Growth of Escherichia Coli and Micrococcus (Staphylococcus) Aureus. *International Food Research Journal*. 1(3) : 11-20
- Food and Agriculture Organization. 2016. The State of World Fisheries and Aquaculture 2016.
- Fuad M., P.D. Angela, E.U. Setyo. 2000. *Pengantar Bisnis : Analisis Break Even Point*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Gaman. M. 1992. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi ed II*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Gomez, G.M.C, and P. Montero. 1996. Addition of Hydrocolloids and Non Muscle Proteins to Sardine (Sardina pilchardus) Mince Gels. *Journal of Food Chemistry*. 6(2) : 34-45.
- Hamali, A.Y. 2017. *Pemahaman Manajemen Sumber Daya Manusia. CAPS (Canter for Academic Publishing Service)*. Yogyakarta.
- Hasan, A., 2005. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Departemen Pendidikan Nasional Balai Pustaka: Jakarta.
- <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-gula-pasir-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html> (10 Oktober 2018)
- Ide, Pangkalan. 2008. *Healt Secret of Kefir*. Jakarta: Elex Media Komputindo.

- Iskandar, D. 2007. Pengaruh Dosis Pupuk N, P dan K Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Manis di Lahan Kering.
- Juwita, R., L. R. Syarif, dan A. Tuhuloula. 2012. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Katalisator Asam Terhadap Sintesis Furfural dari Sekam Padi, Konversi, Vol. 1.
- Kodoatie, R. 1995. *Analisis Ekonomi Teknik*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Kotler, P. 1997. Manajemen Pemasaran: Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian. Jilid 1 dan 2. Jakarta : PT. Prenhallindo.
- Kotler, Philip, and Keller. 2008. *Manajemen Pemasaran ed 13*. Jilid 1. Jakarta: Erlangga.
- Martono dan Hajito. 2004. *Manajemen Keuangan*. Yogyakarta: Ekonisia.
- Nurani, A. S. 2010. *Dessert*. Jakarta: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Peraturan Menteri Energi dan Sumber Daya Mineral Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2016 tentang Tarif Tenaga Listrik yang disediakan oleh PT. Perusahaan Listrik Negara (PERSERO).
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 78 tahun 2015 Tentang Pengupahan.
- Perez, M.M and P. Montero. 1999. Contribution of Hydrocolloids to Gelling of Blue Whiting Muscle. *Europe Food Research Technology*. 6(1) : 14 - 20
- Perusahaan Daerah Air Minum Surabaya. 2013. Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Surabaya. http://www.pdam-sby.go.id/page/php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1 (15 Oktober 2018).
- Peter. M.S. and K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design an Economic for Chemical Engineering ed 3*, McGraww-Hill Book Company, New York.
- Pitojo S, Z. 2009. *Pewarna Nabati Makanan*. Yogyakarta : Kanisius.

- Purwanto. 2012. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Ruhnayat A. 2004. *Memproduksi Vanila ed 3*. Cetakan 3 Jakarta. Penebar Swadaya.
- Rukmana. 2010. *Prospek Jagung Manis*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Sanam, A. B., B. N. S. Ida dan K. A. Kadek. 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Etawa Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus*. Vol 3. No. 1 : 1-8.
- Setyaningsih, D, A. Apriantono, dan S. Maya. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Setyaningsih D, A. Apriantono, dan M P. Sari. 2010. *Sensory Analysis for Food and Agroindustry*. IPB Press. Bogor
- Singh, R.P. and D.R. Heldman. 2009. Introduction to Food Engineering, 4th edition. USA: Academic Press.
- Sukoco, B. 2007. *Majamen Administrasi Perkantoran Modern*. Jakarta : Erlangga.
- Susanto, T dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Tjiptono, F. 2007. *Strategi Pemasaran ed 2*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Tjiptono, F. 2008. *Strategi Pemasaran ed 3*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Utomo, L.L.V.A., E. Nurali, M. Ludong. 2017. Pengaruh Penambahan Maizena Pada Pembuatan Biskuit *Gluten Free Casein Free* Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*). Universitas Sam Ratulangi.
- Velde, V. D., F. Knutsen, S.H. Usov, A.I.H.S. Romella, and A.S. Cerezo. 2002. “¹H and ¹³ C High Resolution NMR Spectroscopy of Carrageenans: Application in Research and Industry. *Journal of Food Science and Technology* 3(3) :1-13

- Wahyu, D. dan S. Ruzita. 2009. Analisi Energi pada Sistem Rotaty Kiln Unit Indarung IV, PT. Semen Padang. Padang. *Jurnal Teknik Mesin* 5(1) : 1-12
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemandahan Bahan ed 3*. Surabaya : Guna Widya.
- Winarno, F. G., dan S. Koswara. 2002. Telur : Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor.
- Yuwanta, T. 2010. Telur dan Kualitas Telur. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.